

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	1 de 6

Carnicero de supermercado

Código	Versión	Fecha de oficialización	Periodo para revisión
EC.2.6.5-D02/25	01	Diciembre 2025	05 años

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	2 de 6

1. Datos generales

Nombre del esquema	Carnicero de supermercado		
Alcance de la certificación (información de la naturaleza y los límites de la certificación)	Dirigida a las personas que realizan actividades de selección, corte, despiece, porcionado, exhibición y conservación de productos cárnicos en supermercados, aplicando técnicas de manipulación higiénica de alimentos, normas de inocuidad, seguridad ocupacional y atención al cliente.		
Vigencia de la certificación	5 años calendario a partir de la fecha de emisión indicada en el certificado		
Código	Versión	Fecha de oficialización	Periodo para revisión
EC.2.6.5-D02/25	01	Diciembre 2025	05 años

2. Contenido del esquema

2.1. Aptitud requerida (cuando corresponda)

No aplica

2.2. Prerrequisito(s) (cuando corresponda)

Los documentos que evidencian el cumplimiento de los prerrequisitos deben entregarse al solicitar la evaluación

Para la certificación inicial

Prerrequisito	Evidencia de cumplimiento
1. 18 años o más	1. Copia de documento de identificación personal (vigente)
2. Saber leer y escribir	2. No se requiere evidencia
3. 2 años de experiencia en la ocupación	3. Copia de constancia(s) laboral(es) que avalen la experiencia. En caso de no contar con constancia de experiencia laboral, el INTECAP realiza una entrevista diagnóstica, la cual sustituye a la constancia
4. Realizar pago del proceso de certificación Q.200.00	4. Constancia/compromiso de pago

Para la renovación de la certificación

Prerrequisito	Evidencia de cumplimiento
1. Verificación de identidad	1. Copia de documento de identificación personal (vigente)
2. Realizar pago del proceso de renovación de la certificación	2. Constancia/compromiso de pago

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	3 de 6

2.3. Competencia requerida/el trabajo y las tareas

Competencias	Subcompetencias	Tareas	Método para la evaluación*
			Ejercicio práctico
C1 Ejecutar las operaciones de corte, porcionado y preparación de productos cárnicos para su venta y exhibición, conforme a normas de higiene, inocuidad, seguridad y servicio al cliente.	C1.1 Identificar piezas cárnicas y sus aplicaciones culinarias, conforme a lineamientos internos de trabajo y normativa aplicable.	C1.1.1 Identificar piezas cárnicas, de acuerdo con lineamientos internos y procedimientos de trabajo.	X
		C1.1.2 Describir las características de las piezas de carne conforme a lineamientos internos y procedimientos de trabajo.	X
	C1.2 Preparar condiciones para la manipulación y empaque de productos cárnicos, en función del requerimiento planteado y las normas de higiene, seguridad e inocuidad aplicables.	C1.2.1 Realizar la preparación personal de acuerdo con instrucciones de trabajo, los procedimientos y las medidas de salud y seguridad ocupacional.	X
		C1.2.2 Preparar el equipo de protección personal (bata o gabacha impermeable, guantes y calzado), conforme a instrucciones de trabajo, procedimientos y las medidas de salud y seguridad ocupacional.	X
		C1.2.3 Realizar lavado y desinfección de manos conforme a las técnicas establecidas y normas de higiene y seguridad.	X
		C1.2.4 Preparar el equipo, la herramienta y áreas de trabajo, conforme a instrucciones de trabajo, los procedimientos y las medidas de salud y seguridad ocupacional.	X
		C1.2.5 Verificar la limpieza y realizar la desinfección de las instalaciones de producción al inicio de cada jornada, turno o lote, conforme a las instrucciones de trabajo establecidas en la bitácora, los procedimientos y las medidas de salud y seguridad ocupacional.	X
		C1.2.6 Realizar la limpieza y desinfección de utensilios, equipo y herramientas, conforme a especificaciones del fabricante, las instrucciones de trabajo establecidas en la bitácora, los procedimientos y las medidas de salud y seguridad ocupacional.	X

EC.2.6.5-D02/25	Carnicero de supermercado	Versión 01
-----------------	---------------------------	------------

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	4 de 6

Competencias	Subcompetencias	Tareas	Método para la evaluación*
			Ejercicio práctico
		C1.2.6 Realizar la preparación y selección de materia prima (piezas de carne), conforme a los criterios establecidos (forma, tamaño y calidad) en las instrucciones de trabajo, los procedimientos y las medidas de salud y seguridad ocupacional e inocuidad.	X
		C1.2.7 Verificar las condiciones del empaque o embalajes que protegen las piezas de carne y productos auxiliares, conforme a lineamientos de trabajo, estándares de calidad, inocuidad y seguridad alimentaria.	X
	C1.3 Realizar fileteo de piezas cárnicas de res y cerdo, despiece de ves y rebanado de productos cárnicos procesados, de acuerdo con instrucciones de trabajo, procedimientos, técnicas y normas de seguridad, higiene e inocuidad.	C1.3.1 Seleccionar y colocar las piezas cárnicas en la posición establecida para aplicar la técnica de fileteo, corte o despiece requerida, cuidando la postura ergonómica en función del corte solicitado, conforme al procedimiento establecido.	X
		C1.3.2 Realizar el corte y porcionado de piezas cárnicas conforme a las especificaciones de grosor, tamaño, tipo de corte, cumpliendo con estándares de calidad establecidos y parámetros técnicos.	X
		C1.3.3 Realizar el despiece del ave en canal para obtener las piezas requeridas, conforme a los parámetros indicados, las características específicas y los estándares de calidad.	X
		C1.3.4 Identificar y rebanar productos cárnicos procesados, conforme a los parámetros indicados, las características específicas y los estándares de calidad.	X
	C1.4 Pesar y empacar piezas cárnicas (res, cerdo, pavo, pollo y pescado) conforme al requerimiento planteado, los procedimientos, técnicas y normas de seguridad, higiene e inocuidad aplicables.	C1.4.1 Realizar el pesaje de piezas cárnicas con termo selladora y al vacío, de acuerdo con el requerimiento planteado, los estándares de calidad y normas de seguridad e higiene aplicables.	X
		C1.4.2 Realizar el empaque y sellado del producto, conforme a los métodos, los estándares de calidad y normas de seguridad, higiene e inocuidad aplicables.	X
		C1.4.3 Realizar el etiquetado del producto empacado, conforme a especificaciones, los estándares de calidad y normas de seguridad e higiene aplicables.	X

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	5 de 6

2.4. Métodos y criterios para la evaluación y certificación inicial y la renovación

2.4.1 Métodos de la evaluación inicial

- a. **Ejercicio práctico:** consiste en completar las actividades de preparación y realizar el fileteo de piezas cárnicas y despiece de aves, así como pesar, empacar y etiquetar piezas cárnicas, acompañado por un evaluador. El examinador coordina la evaluación, de forma que puedan ejecutarse todas las tareas descritas en el presente documento.

Adicionalmente, durante el ejercicio, el evaluador plantea algunas preguntas a la persona evaluada, con el objetivo de evaluar sus conocimientos sobre la ocupación.

Tiempo de evaluación: Máximo 3 horas y 20 minutos

- b. **Mínimo requerido para aprobar:** 100% de ejercicios prácticos completados satisfactoriamente.

El proceso de evaluación se realiza considerando lo siguiente:

- Candidatos que pueden evaluarse en forma simultánea: la evaluación debe realizarse con un candidato a la vez.
- El evaluador coordinará la evaluación, de manera que se pueda verificar y evidenciar individualmente el cumplimiento de todas las actividades descritas en este documento.
- El candidato debe proporcionar los recursos/insumos necesarios para el proceso de evaluación, en las cantidades y calidades solicitadas, y debe garantizar que se encuentran disponibles al momento de la evaluación.
- El candidato debe presentarse al lugar de evaluación, el día y hora acordados, con la anticipación suficiente (15 minutos antes). Asimismo, debe presentar su documento de identificación (vigente) u otro documento de identificación que incluya fotografía, para confirmar su identidad.

2.4.2 Métodos de la evaluación para la renovación

Para la renovación de la certificación, la persona certificada debe realizar las siguientes actividades:

- Cumplir con lo establecido en el numeral 2.2 del presente documento, en lo correspondiente a "Renovación de la certificación"
- Someterse a las evaluaciones establecidas en el Esquema de certificación vigente al momento de solicitar la renovación

2.4.3 Criterios para la certificación inicial y la renovación

La certificación inicial se otorga a las personas que:

- Completen los prerrequisitos para la evaluación inicial, establecidos en el numeral 2.2
- Aprueban la evaluación vigente conforme lo establecido en el numeral 2.4.1 de este documento.

EC.2.6.5-D02/25	Carnicero de supermercado	Versión 01
-----------------	---------------------------	------------

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	6 de 6

La **renovación** de la certificación se otorga a las personas que:

- Completen los prerequisites para la renovación, establecidos en el numeral 2.2
- Aprueben la evaluación vigente al momento de la renovación
- Cumplan lo establecido en el numeral 3.3 de este documento

3. Aspectos que debe considerar la persona certificada:

3.1. Código de conducta (cuando corresponda)

Los comportamientos éticos o personales requeridos en este esquema se establecen en el **Normativo para la certificación de personas**.

3.2. Criterios para la suspensión o el retiro de la certificación

Los causales de suspensión o retiro de la certificación se encuentren descritos en el documento Suspensión, retiro o reducción del alcance de la certificación, disponible en la página web.

3.3. Renovación de la certificación

Presentar su solicitud para la renovación de la certificación dentro de los 6 meses anteriores al vencimiento del certificado.

3.4. Vigilancia

El alcance de este esquema no contempla actividades de vigilancia durante la vigencia del certificado.

3.5. Ampliación del alcance de la certificación

No aplica

3.6. Reducción del alcance de la certificación

No aplica

4. Documentación de referencia para la definición del contenido del esquema de certificación

El presente esquema tiene como referencia los documentos:

- Certificación de Carnicero de supermercado-Certificación Externa, elaborada por el Intecap.

EC.2.6.5-D02/25	Carnicero de supermercado	Versión 01
-----------------	---------------------------	------------